

# MENÚ BASAL CENTRO DE DÍA DICIEMBRE. LÍNEA CALIENTE



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Crema de verduras Albóndigas en salsa Tz y arroz PAN .YOGUR .AGUA	2 Cocido de Andaluz Pescado en salsa verde con zanahoria PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	3 Macarrones integrales con queso Palitos de pescado PAN Tz .FRUTA. AGUA	4 Lentejas granadinas Tz Tortilla de patatas con Tomate aliñado PAN Tz .FRUTA. AGUA	5 Cazuela de arroz con calamares Lomo asado con patatas PAN INTEGRAL Tz .FRUTA. AGUA
8 <b>FESTIVO</b>	9 Sopa de fideos Tz Tortilla de patatas con Tomate aliñado PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	10 Potaje de alubias Pescado en salsa con menestra PAN Tz .FRUTA. AGUA	11 Macarrones integrales boloñesa Nuggets de pollo con ensalada PAN Tz .FRUTA. AGUA	12 Crema de calabacín Carne en salsa con judías verdes PAN INTEGRAL Tz .FRUTA. AGUA
15 Lentejas con verduras de la huerta Tz Jamoncitos en salsa al curry Tz 1 puré de patatas PAN .YOGUR .AGUA	16 Arroz a la milanesa con ave Tz Tortilla de patatas con tomate aliñado PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	17 Macarrones integrales con atún Flamenquín con ensalada PAN Tz .FRUTA. AGUA	18 Potaje de garbanzos con espinacas y huevo Pescado en salsa de guisantes con zanahoria PAN Tz .FRUTA. AGUA	19 Sopa de fideos Tz Albóndigas en salsa Tz y patatas PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.
22 Guisadillo de ternera Pescado en salsa con zanahoria PAN .YOGUR .AGUA	23 Crema de verduras Tortilla de patatas y ensalada PAN Tz .FRUTA. AGUA	24 Potaje de alubias Hamburguesa con patatas PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	25 <b>FESTIVO</b>	26 Macarrones napolitana Tz Caprichos de calamar Tz y ensalada PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.
29 Sopa de arroz con pescado Tortilla de patatas y menestra PAN .YOGUR .AGUA	30 Lentejas de temporada Tz Pescado en salsa con zanahoria PAN INTEGRAL Tz .FRUTA.	31 Crema de calabaza Albóndigas en salsa Tz y patatas PAN Tz .FRUTA. AGUA	ENERO 1 <b>FESTIVO</b>	2 Purrusalda Croquetas Tz con ensalada PAN INTEGRAL Tz .FRUTA. AGUA

El menú basal no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias. Atendiendo al RD1169/2011, pueden solicitar al personal de la empresa la información de los alérgenos. A fin de garantizar un adecuado servicio de comedor se ruega, que los padres informen siempre y de la forma más detallada posible, tanto a la empresa de comedor como al centro escolar, de las alergias y/o intolerancias de su hijo/a. GRACIAS.

La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de nuestros platos preparados, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos. Solicite la información que precise.

La pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica o fruta IV gama y variada. Los menús podrán sufrir variaciones por necesidades de mercado.